

## **Cursos gratuitos disponíveis na Prefeitura de Maricá**

### **CURSOS PARA MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS**

Sei Controlar Dinheiro (17/02, 8h às 17h): Oferecer ao microempreendedor individual uma visão geral sobre gerenciamento financeiro, por meio de técnicas e estratégias adequadas de controle do dinheiro da empresa e do fluxo de caixa, visando aperfeiçoar resultados.

Sei Administrar (18/02, 8h às 17h): Contribuir para que o microempreendedor individual se reconheça como um indivíduo capaz de definir e atingir objetivos que satisfaçam as suas necessidades; assumir responsabilidade pelas próprias decisões e reconhecer a importância da gestão para o sucesso de seu negócio.

Sei Clicar (19/02, 13h às 17h): Subsidiar o microempreendedor individual que tem necessidade de se informar e se capacitar sobre novas formas de promover sua empresa utilizando a internet.

Sei Formar Preço (02/03, 13h às 17h): Capacitar o microempreendedor individual na formação de preço do produto ou serviço. Compreender a maneira adequada de formar preços para o seu negócio. Entendendo conceitos financeiros para aplicar na realidade da sua empresa.

Sei Crescer (09/03, 13 às 17h): Esta oficina foi criada para que o microempreendedor Individual possa ser auxiliado em tomadas de decisões acerca de permanecer no patamar do negócio em que está ou passar para o patamar de Microempresa.

### **CURSOS PARA MICROEMPRESÁRIOS**

Gestão de Pessoas na Medida (03, 04, 05, 10, 11 e 12 de março, 17 às 22h): Atrair, desenvolver e manter talentos na empresa, aspecto fundamental para o sucesso e crescimento do negócio.

Tributação na Medida (16 a 20/03, 17 às 22h): Identificar as opções mais vantajosas de tributação para o seu negócio, o que pode ser a diferença entre sucesso e fracasso.

Gestão Estratégica de Venda (24 a 26/03, 17 às 21h): Capacitar tanto gestores quanto vendedores a aprimorar posturas e capacidade de negociação, a fim de aumentar a qualidade do relacionamento com os clientes.

Gestão de Estoques na Medida (07 a 09/04, 17 às 22h): Capacitar o empresário para administrar o fluxo de mercadorias da sua empresa e obter bons resultados operacionais e financeiros.

Gestão Financeira na Medida (11 a 14/05, 17 às 22h) Auxiliar o empresário a estruturar e implantar um modelo/processo de gestão financeira simples e adequado às exigências desse mercado.

Gestão Financeira Avançada (27 e 28/05, 13 às 17h): Auxiliar o empresário a interpretar as informações financeiras e indicadores de desempenho, a partir do fluxo de caixa, do demonstrativo de resultados e do balanço patrimonial, para a tomada de decisão a respeito das oportunidades de melhorias.

### **CURSOS PARA A ÁREA DE GASTRONOMIA**

Ficha Técnica como Instrumento de Redução de Custo (28 e 29/ 04, horário a combinar): Esclarecer sobre as bases fundamentais para elaborar fichas técnicas de preparações e os

principais benefícios em implantar este instrumento para redução de custos e sucesso do negócio de alimentação.

Gestão de Estoques para Bares e Restaurantes (05 a 07/05, 13 às 17h): Capacitar o empresário para administrar o fluxo de mercadorias da sua empresa e obter bons resultados operacionais e financeiros.

Hospitalidade à Mesa – Liderança (01 e 10/06, 13 às 17h): Propiciar ao empresário (líder) a reflexão e definição dos princípios da hospitalidade no atendimento.

Hospitalidade à Mesa – Equipe (02, 03, 04, 05, 08, 09 e 10/06, 13 às 17h): Desenvolver e/ou fortalecer habilidades de excelência no atendimento a clientes por meio de técnicas voltadas para a hospitalidade em serviços. Propiciar ao participante a conscientização de seu papel enquanto representante e interlocutor do estabelecimento e, portanto, responsável pela impressão a ser obtida pelo tomador de seu serviço. Estimular o participante a ser vigilante no uso das técnicas e princípios da excelência e hospitalidade na gastronomia, lembrando a máxima: “não temos uma segunda chance de causar uma primeira boa impressão, pois primeira é primeira”.

Redução de Desperdício de Energia e Água (data a combinar): Auxiliar o empresário no planejamento de estratégias de redução de desperdício. Diagnóstico de equipamentos consumidores. Plano de ação para redução de consumo. Este é o único curso que será realizado no próprio empreendimento, e terá carga horária de 9 horas.